

Il ritorno del pane artigianale: tra lievito madre e filiere corte, i migliori forni in Italia da provare

27 Maggio 2025

di **Patrizia Ferlini**



ROMA – Negli ultimi anni il pane artigianale è tornato al centro della scena gastronomica italiana, segnando un'inversione di tendenza rispetto alla diffusione del pane industriale e preconfezionato.

Il consumatore più attento si pone alla ricerca di prodotti autentici e realizzati con ingredienti semplici, ma di alta qualità. Si prediligono tecniche di lavorazione lente e rispettose della tradizione, riscoprendo anche ingredienti e pani sulla via dell'oblio.

Il protagonista di questa rinascita è anche il lievito madre, un sistema di fermentazione

naturale che dona al pane aromi più complessi, una digeribilità superiore e una conservabilità prolungata giocando con toni di acido che sta nell'abilità del panificatore bilanciare correttamente.

A tutto questo si affianca l'attenzione crescente verso le filiere corte: grani antichi coltivati localmente, farine macinate a pietra, agricoltori e panificatori che collaborano per offrire un prodotto genuino, sostenibile e carico di identità territoriale.

Un vero e proprio movimento che ha dato nuova vita all'arte bianca, trasformando il pane da semplice alimento da accompagnamento a espressione culturale. Forni, panetterie e laboratori si moltiplicano in tutta Italia, guidati da panificatori appassionati che sperimentano con tecniche tradizionali, ma anche con forme e sapori inediti.

Ogni regione vanta eccellenze che meritano di essere scoperte. Ecco la lista dei migliori forni in Italia.

Il Girasole di Travacò (Pavia)

Situato a Travacò Siccomario, questo forno artigianale si distingue per l'uso di farine macinate a pietra e del lievito madre della casa. La produzione si basa su ingredienti stagionali e su una lavorazione artigianale autentica, in continua evoluzione. Spiccano la tradizionale micca lievitata per 72 ore, il moro con farina di tipo2, segale, grano saraceno, grano arso e un pizzico di cacao e la focaccia alla pala con farina di grano talento dell'Oltrepò Pavese.



Le Banneton (Torino)

Panificio biologico e artigianale che utilizza farine integrali e semi-integrali macinate a pietra da cereali italiani, come farro monococco, grano duro senatore cappelli e segale. Impasti ad alta idratazione e lievito madre vivo sono alla base dei loro prodotti, che includono pane, focacce e dolci da forno cotti su pietra. Il nome richiama l'utilizzo del banneton, il cestino di vimini con tela di lino impiegato nella Francia dei primi del '900. Il calendario settimanale conta specialità come il pane di orzo e grano saraceno con semi e mandorle e il pane con nocciole, uvetta e mirtilli rossi.



Triticum Micropanificio Agricolo (Roma)

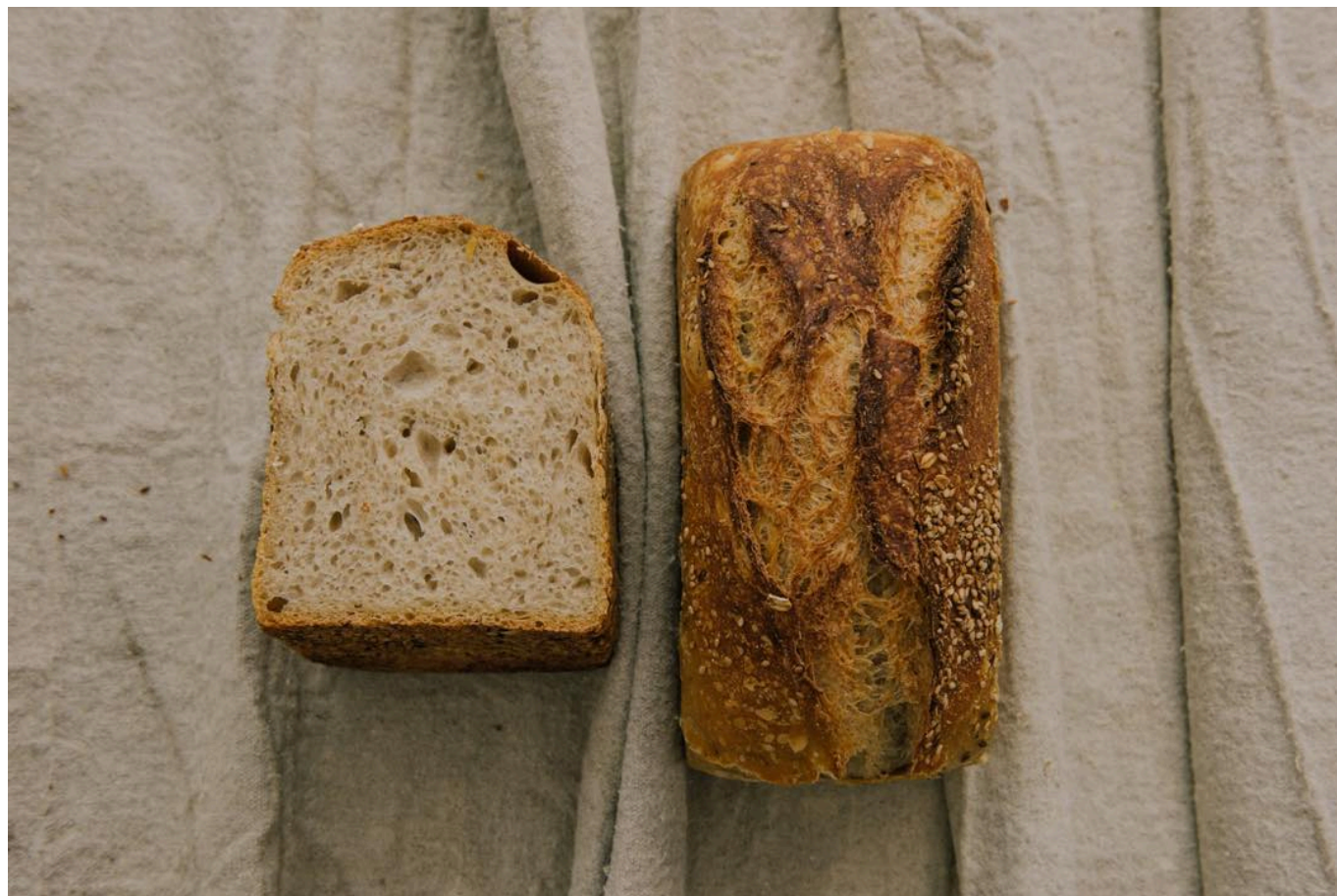
Micropanificio che produce pane e prodotti da forno esclusivamente con lievito madre, farine biologiche e diverse varietà di grani. Ogni pane ha una lievitazione di circa 24 ore, garantendo un prodotto di alta qualità e digeribilità. Sempre disponibili i classici come baguette, bun al latte e pane ai cinque cereali e a rotazione settimanale vengono presentate farine italiane da produttori selezionati.



Le Polveri (Milano)

Micropanificio di 50 mq vicino alla Basilica di Sant'Ambrogio, noto per l'uso esclusivo di lievito madre e la produzione di lievitati dolci e salati. Tra i prodotti di punta ci sono il bun cioccolato e sale e il pane di segale al kefir. Non mancano farine da agricoltura rigenerativa e iniziative

comunitarie con workshop dedicati alla panificazione. Accanto all'eccellente proposta del forno si accosta la variegata scelta di caffè ricercati.



Panificio Moderno (Trento)

Panificio che valorizza la filiera corta, utilizzando farine locali macinate a pietra e lievito madre. Tra i prodotti di punta ci sono i Cerchi di Grano e il Pan del Gnac, pane composto da 100% grano tenero semi-integrale. La proposta include pani tradizionali del Trentino e innovazioni frutto di esperimenti ed esperienza sul campo. Con la collaborazione con lo chef Simone Cantafio de La Stua de Michil si è data la stretta di mano definitiva con le realtà locali, tra cui i grandi produttori di grano saraceno e segale del territorio.



Pane dell'Anno 1000 (Genova)

Panificio biologico che utilizza solo farine macinate a pietra, lievito naturale e una lavorazione che prevede l'idratazione delle farine, l'unione del lievito naturale, seguita da maturazione e fermentazione. Buratto, maiorca, russello, primordiale enkir sono solo alcune delle grandi farine impiegate nella realizzazione del pane. Il valore aggiunto è l'utilizzo del forno a legna. Da provare le stirate.



Pezz de Pane (Frosinone)

Fondato da Roberta Pezzella, questo panificio è noto per l'uso di farine biologiche italiane macinate a pietra e lievito madre. La produzione include pane, dolci e prodotti da forno vegetariani e vegani, con un'attenzione particolare alla filiera corta. La formazione con Bonci e Heinz Beck è stata fondamentale nel suo percorso per ottenere i risultati raggiunti sino ad oggi e per codificare il suo Metodo Pezz.



Forno Brisa (Bologna)

Più di un panificio, Forno Brisa coltiva cereali, produce pane, pizze, dolci, cioccolato, tosta caffè specialty e serve vini naturali. Tra i prodotti di punta ci sono il pane di farro monococco macinato a pietra e lievitato con pasta madre viva. Attivi nel sociale e sul territorio, questo gruppo di giovani sta contribuendo a rivoluzionare il concetto di panificazione, abbattendo pregiudizi anche su prezzi e alimentazione genuina.



Førma Bakery (L'Aquila)

Panificio che utilizza farine di provenienza locale macinate a tutto corpo, cioè con tutto il germe di grano, in un mulino in zona. Tra i prodotti di punta ci sono panettoni lievitati ad arte, colombe e pizze di Pasqua a lievitazione naturale. Tra i pani spiccano il proteico a base

di segale, solina, farro e semi misti e la pagnotta Føрма con farina tipo2, solina aquilana, senatore cappelli e lievito madre.



Pane e Pace (Matera)

Panificio che utilizza lievito madre e semola rimacinata di grano duro 100% lucano, tra cui la varietà Senatore Cappelli, macinata in un mulino locale. La cottura avviene in forno a legna con legnami ottenuti dagli sfalci del sottobosco e degli uliveti della zona. Tipico di Matera è il pane a cornetto, forma in grado di donare particolari caratteristiche organolettiche al prodotto finito come la crosta croccante e saporita e l'interno più umido e alveolato.



Forno Biancuccia (Catania)

Forno che offre pane agricolo, garantendo l'impiego di pasta madre e un'attenta ricerca di farine di grani antichi siciliani. Il pane è gustoso e durevole, rappresentando la generosità e la biodiversità della Sicilia. Promotori della colazione con pane di qualità e marmellata, sono anche produttori del Nero di Castelvetro, antico pane locale realizzato con farine timilia e grano duro integrale locale.

